

EDICT OF GOVERNMENT

GSO 1754 (2011) (Arabic): Edible vegetable oil – Part 1 (Draft Standard)



BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

GSO/FDS 1754: 2011

الزيوت النباتية المعدة للطعام – الجزء الأول
Edible vegetable oil – Part 1

ICS: 67.200

الزيوت النباتية المعدة للطعام –
الجزء الأول

تاريخ الاعتماد من مجلس الإدارة :

صفة الإصدار : لائحة فنية

تقــديــم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم فـــي عضـــويتها الأجهـــزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياســـية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 "اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية" بتحديث المواصفة القياســـية الخليجية GSO 1754/2006 " الزيوت النباتية المعدة للطعام– الجزء الأول" من قبل **(**دولة قطر**)** وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) ، الـــذي عقـــد بتاريخ / /11 هــ ، الموافق / /02 م .

الزيوت النباتية المعدة للطعام –

الجزء الأول

مقدمة

تلغى هذه المواصفة القياسية الخليجية وتحل محل المواصفة القياسية الخليجية التالية :

1. GSO 115" زيت فول الصويا المعد للطعام " .

0. GSO 114 " زيت الذرة المعدة للطعام " .

3. GSO 229 " زيت النخيل المعد للطعام " .

1. GSO 484 " زيت بذرة القطن المعد للطعام " .

5. GSO 974 " زيت بذرة الخردل المعد للطعام " .

6. GSO 1070 " زيت دوار الشمس المعد للطعام " .

7. GSO 1074 " زيت بذرة اللفت منخفض حمض الأيروسيك المعد للطعام " .

8. GSO 1365 " زيت بذرة القرطم (العصفر) المعد للطعام “ .

تقـــــــــديم

قامت هيئة التقييس الخليجية بإعداد المواصفة القياسية الخليجية (الزيوت النباتية المعدة للطعام) طبقـــاً لمرجع لجنة دستور الأغذية (الكودكس) رقم 0229/012 (الزيوت النباتية) وهـــي تشـــتمل علـــى الخصائص الطبيعية والكيميائية للزيوت النباتية المعدة للطعام والتعبئة والنقـــل والتخـــزين والبيانـــات الإيضاحية وطرق فحصها واختبارها .

الزيوت النباتية المعدة للطعام

1. المجال ونطاق التطبيق :

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالزيوت النباتية المعدة للطعام المذكورة في بند رقم (3) .

2. المراجع التكميلية :

1/0 GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .

0/0 GSO 15 " طرق أخذ عينات الزيوت والدهون الغذائية " .

3/0 GSO 16 " طرق الاختبار الفيزيائية والكيميائية للزيوت والدهون النباتية المعدة للطعام

1/0 GSO 17 " الكشف عن المواد المسموح بإضافتها للزيوت والدهون الغذائية وطرق تقديرها – الجزء الأول " .

5/0 GSO 19 " المواد المسموح بإضافتها للزيوت والدهون الغذائية " .

6/0 GSO 20 " طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية " .

7/0 GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .

8/0 GSO ISO 5508 " تقدير الأحماض الدهنية في الزيوت والدهون النباتية والحيوانية – الجزء الثاني : تحليل إ سترات الميثيل للأحماض الدهنية بجهاز كروماتوجراف غاز – سائل "

9/0 GSO 382 , 383 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزئين الأول والثاني " .

12/0 GSO 839 " عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول : إشتراطات عامة " .

11/0 GSO 988 " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – الجزء الأول " .

المواصفة القياسية الخليجية GSO 1754/2011

10/0 GSO ISO 5509 " تقدير الأحماض الدهنية في الزيوت والدهون النباتية والحيوانية – الجزء الأول : تحضير إسترات الميثيل للأحماض الدهنية " .

3 – التعاريف :

1/3 زيت نباتي معد للطعام :

منتج غذائي يتكون أساساً من جلسريدات الأحماض الدهنية والمتحصل عليه من المصادر النباتية فقط ،قد يحتوي الزيت على كميات صغيرة من الليبيدات الأخرى مثل الفوسفاتيدات ومكونات غير قابلة للتصبن وأحماض دهنية حرة توجد طبيعياً في الزيت أو الدهن.

2/3 زيت بذرة القطن :

زيت مستخرج من بذور ألأجناس النباتية *Gossypium spp.*

3/3 زيت الذرة :

زيت مستخرج من أجنة حبوب الذرة الشامية *Zea mays L.*

4/3 زيت بذرة الخردل :

زيت مستخرج من بـذور الخـردل الأبـيض *Sinapis alba L.or Brassica hirta Monch* ومـن بـذور الخـردل البنيـة أو الصـفراء *Cznernajew and Cossen Brassica juncea(L)* ومن بذور الخردل السوداء *Brassica nigra l.koch*.

5/3 زيت النخيل :

زيت مستخرج من اللب الحمي لثمرة نخيل الزيت *Elaeis guineensis*.

6/3 زيت نواة النخيل :

زيت مستخرج من نواة ثمرة نخيل الزيت *Elaeis guneensis*

7/3 أولين النخيل :

جزء سائل متحصل عليه من تجزئة زيت النخيل.

8/3 أستيارين النخيل :

جزء زيتي صلب متحصل عليه من تجزئة زيت النخيل.

9/3 سوبر أولين النخيل: جزء سائل متحصل عليه من زيت النخيل بواسطة عملية خاصة لضبط البللورة للوصول الى رقم يودى 62 أو أعلا.

12/3 زيت بذور اللفت منخفض حمض الأيروسيك :

زيت مستخرج من الأنـواع المختلفـة لبـذور اللفـت مـنخفض حمـض الايروسـيك لاجناس, Brassica rapa L , Brassica napus L *Brassica juncea L.*.

11/3 زيت بذرة القرطم (العصفر) :

زيت مستخرج من بذور القرطم *Carthamus tinctorius L*.

10/3 زيت بذرة القرطم ذو المحتوى العالي من حمض الأولييك :

زيت مستخرج من أنواع بذور القرطم ذو المحتوى العالي من حمض الأولييـك لجـنس *Carthamus tinctorius L.*

13/3 زيت فول الصويا :

زيت مستخرج من بذور فول الصويا. *Glycine max L Merr* .

11/3 زيت خام :

" زيت متحصل عليه بدون إجراء أي تغيير في طبيعة الزيت بالطرق الميكانيكية مثـل: الطرد أو الضغط أو بإستخدام الحرارة فقط ، ويمكن أن ينقى الزيت عن طريـق غسـله بالماء ، بالترسيب ، بالترشيح والطرد المركزي فقط .

15/3 زيت متحصل عليه بالضغط البارد :

زيت مستخرج بدون إجراء أي تغيير في طبيعة الزيت بالطرق الميكانيكية مثل : الضغط وبدون تعرضه للحرارة ، ويمكن أن ينقى الزيت عن طريق غسله بالماء ، بالترسيب ، بالترشيح والطرد المركزي فقط .

4. الخصائص :

يجب أن يتوافر في الزيوت النباتية المعدة للطعام الخصائص التالية :

1/1 أن يكون خالياً خلواً تاماً من منتجات الخنزير أو مشتقاتها أو الدهون الحيوانية الأخرى.

0/1 أن يكون خالياً من الزيوت النباتية الأخرى والمعدنية .

3/1 أن يكون لونه وطعمه ورائحته مميزة للزيت ، وخالياً من الزنخ أو أية رائحة أو طعم غريبين .

1/1 أن يتم الإنتاج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم (7/0) .

5/1 أن يكون مستخرجاً من البذور أو الحبوب أو الأجنة السليمة والنظيفة والخالية من الزنخ والشوائب والملوثات .

6/1 أن يكون خالياً من الرواسب والعكارة .

7/1 ألا تزيد نسبة حمض الايروسيك في زيت بذور اللفت منخفض حمض الايروسيك على 0%(كنسبة مئوية من الأحماض الكلية).

8/1 ألا تقــل نسبة حمض الأولييك في زيت القرطم (العصفر) ذو المحتوى العالي من حمض الأولييك عن 72% (كنسبة مئوية من الأحماض الكلية) .

9/1 ألا تزيد درجة حرارة نقطة الانسياب لأولين النخيل على 01°س وألا تقــل لاســتيارين النخيل عن 11° س ولا تزيد لسوبر أستيارين النخيل على1995 o س.

12/1 أن تكون الخصائص الطبيعية والكيميائية للزيوت النباتية المعدة للطعام طبقاً للجدول رقــم (1) .

11/1 المواد المضافة :

1/11/1 لا يسمح بالمواد المضافة في الزيت الخام أو الزيت المتحصل عليه بالضغط البارد .

0/11/1 يسمح بإضافة المواد المضافة التالية للزيوت النباتية المعدة للطعام :

	المادة المضافة	الحد الأقصى	الرقم الدولي (E)
1/0/11/1	المنكهات	يسمح بإضافة المنكهات الطبيعية أو الاصطناعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم (5/2)	
0/0/11/1	مضادات الأكسدة : أ- بالميتات الاسكوربيل ب- استيارات الاسكوربيل	555 جزء في المليون منفردة أو مجتمعة	354 355
	ج- خليط مركزات التوكوفيرول د- الفا دى توكوفيرول ه- دلتا توكوفيرول و- جالات البروبايل ز- هيدروكسي كوينون رباعي البيوتيايل ح- هيدروكسى أنيسول البيوتيلاتيد ط- هيدروكسى تولوين البيوتيلاتيد ي- (اي خليط من (ح)، (ط)، و / أو (ز) ك- ثنائي لوريل ثنائي بروبيونات	355 جزء في المليون منفردة أو مجتمعة 155 جزء في المليون 125 جزء في المليون 175 جزء في المليون 75 جزء في المليون 255 جزء في المليون بشرط عدم تجاوز النسب المبينة اعلاة لهذه المركبات منفردة 255 جزء في المليون	307b 307a 307c 315 319 325 321 389

	المادة المضافة	الحد الأقصى	الرقم الدولي (E)
3/0/11/1	مساعدات مضادات الأكسدة : - حمض الستريك - سترات الصوديوم ثنائية الهيدروجين - سترات صوديوم ثلاثية - سترات الأيزوبروبيل - سترات الحمض الدهنى للجليسرول	طبقاً للإنتاج الجيد طبقاً للإنتاج الجيد طبقاً للإنتاج الجيد 155 جزء في المليون منفردة أو مجتمعة	335 331(i) 331(iii) 384 472(c)
1/0/11/1	مضادات الرغوة : ثنائي ميثيل عديد السيلوكسان	15 جزء في المليون	955 (أ)

10/1 أن يكون تركيب الأحماض الدهنية (النسبة المئوية للأحماض الدهنية الكلية كما في الجدول رقم (0) .

13/1 أن تكون خصائص الجودة للزيوت النباتية المعدة للطعام كما يلي:-

	الخاصية	الحد الأقصى
1/13/1	المواد المتطايرة عند 125 °س	290% وزن / وزن
0/13/1	الشوائب غير الذائبة	2925% وزن/ وزن
3/13/1	محتوى الصابون	29225% وزن / وزن
1/13/1	محتوى الحديد:	
1/1/13/1	الزيوت المكررة	195 جزء في المليون
0/1/13/1	الزيوت البكر	592 جزء في المليون
5/13/1	محتوى النحاس:	
1/5/13/1	الزيوت الكررة	291 جزء في المليون
0/5/13/1	الزيوت الخام	291 جزء في المليون
6/13/1	رقم الحمض:	
1/6/13/1	الزيوت المكررة	296 مجم هيدروكسيد بوتاسيوم/ جم

0/6/13/1	الزيوت البكر والزيت المتحصل علية بالضغط البارد	زيت مكرر 192 مجم هيدروكسيد بوتاسيوم/جم زيت
3/6/13/1	زيوت النخيل البكر	1292 مجم هيدروكسيد بوتاسيوم/ جم زيت
7/13/1 1/7/13/1 0/7/13/1	رقم البروكسيد: الزيوت المكررة الزيوت البكر والزيت المتحصل عليه بالضغط البارد	 حتى 12 مليمكافئ أكسجين نشط/ كجم زيت حتى 15 مليمكافئ أكسجين نشط/ كجم زيت

14/4 الخصائص التركيبية:

1/11/1 أن يتراوح رقم ريخارت لزيت نواه النخيل بين 1-7.

0/11/1 أن يتراوح رقم بولنسكي لزيت نواة النخيل بين 8-10.

3/11/1 أن يعطي زيت القطن نتيجة أيجابية لإختبار هالفن.

1/11/1 أن يتراوح رقم كريسمر لزيت بذور اللفت منخفض حمض الأيروسيك بين 67-72.

5/11/1 ألا يزيد تركيز براسيكا ستيرول في زيت بذور اللفت منخفض حمض الأيروسيك أعلى من 5% من محتوى الأستيرولات الكلية.

15/1 ألا تزيد بقايا مبيدات الآفات على الحدود القصوى المسموح بها في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم (9/0).

16/1 أن تكون حدود المستويات الإشعاعية في المنتج مطابقة لما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم (11/0).

17/1 ألا تزيد نسب العناصر المعدنية الملوثة للزيوت النباتية المعدة للطعام على ما هو موضح فى المواصفة القياسية الخليجية المذكورة فى بند (13/0).

GSO 1754/2011

المواصفة القياسية الخليجية

5. التعبئة والنقل والتخزين:

يجب عند التعبئة والنقل والتخزين للزيوت النباتية المعدة للطعام مراعاة ما يلي:-

1/5 التعبئة:

أن تعبأ الزيوت في عبوات صحية مناسبة مصنوعة من مواد غير ضـارة بالصـحة ولا تؤثر على خواصه ، وأن تكون العبوات نظيفة وجافة وخالية من أية رائحة غريبة ولـم يسبق استخدامها ، وذات أغطية محكمة ، وأن تكون العبوات مطابقة لما نصـت عليـه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم (12/0).

0/5 النقل:

أن يتم النقل بوسائل تحمي العبوات من التلف والتلوث.

3/5 التخزين:

أن تخزن العبوات عند درجة حرارة الغرفة (05^{5} س) في مخازن جيدة التهوية بعيداً عن ضوء الشمس المباشر وعن مصادر الحرارة والتلوث.

6- البيانات الإيضاحية:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة فـي البنـد رقـم (1/0) يجب أن يوضح على بطاقة العبوة ما يلي:

1/6 المواد المضافة ونسبة إضافتها.

0/6 تاريخ انتهاء الصلاحية بطريقة غير رمزية (شهر – سنة) .

7- أخذ العينات :

يجب أن تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم (0/0) .

8- طرق الفحص والاختبار :

يجب أن تجرى الاختبارات التالية على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند (7) لتحديد مدى مطابقتها لهذه المواصفة :

GSO 1754/2011 المواصفة القياسية الخليجية

1/8 الكشف عن دهن الخنزير والزيوت المعدنية والنباتية والتزنخ وتقدير الكثافة النسبية ومعامل الانكسار ورقم التصبن ورقم الحمض ورقم اليود والمواد غير القابلة للتصبن ورقم فوق الأكسيد ونسبة المواد المتطايرة ونسبة الشوائب غير الذائبة ومحتوى الصابون واختبار هالفن ، وذلك طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم (3/0) .

0/8 يتم الكشف عن المواد المسموح بإضافتها للزيوت وتقديرها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (1/0)

3/8 يتم تقدير العناصر المعدنية الملوثة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم (6/0)

1/8 يتم تقدير الأحماض الدهنية للزيت طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البندين أرقام (8/0) (10/0) .

جدول رقم (1)

الخصائص الطبيعية والكيميائية

	سيت بذرة لقطن	سيت لذرة	سيت لخزدل	سيت لنخيل	سيت نواة لنخيل	أولين لنخيل	ستيارين لنخيل	سوبز أولين لنخيل	سيت بذرة للفت منخفض حمض ايزوسيل	سيت بذرة لقزطم (عالي لصفز)	سيت بذرة لقزطم (عالي لصفز) حمض الأوليي ل	سيت فول لصويا
الكثفلة النسبية	– 29918 29906 عٌد 02°س	– 29917 29905 عٌد 02°س	– 29912 29901 عٌد 02°س	– 29891 29899 عٌد 52°س	– 29899 29911 عٌد 12°س	29899 – 29902 عٌد 12°س	– 29881 29891 عٌد 62°س	0.900- 29905 عٌد 12°س	– 29911 29902 عٌد 02°س	– 29900 29907 عٌد 02°س	– 29913 29919 عٌد 02°س او 29912- 29916 عٌد 05°س	– 29919 29905 عٌد 02°س
الكثفلة الظاهزية (جن / هل)				– 29889 29896 عٌد 52°س		29896 – 29898 عٌد 12°س	29885-29881 عٌد 62°س	0.897- 0.920			– 29910 29911 عٌد 02°س	
هعاهل الًكسار عٌد 12°س	– 19158 19166	– 19165 19168	– 19161 19169	– 19151 19156 عٌد 52°س	– 19118 19150	19158 – 19162	– 19117 19150 عٌد 62°س	1.463- 1.465	– 19165 19167	– 19167 19172	– 19162 19161 عٌد 12°س – 19166 19172 عٌد 05°س	– 19166 19172
قن التصبي هجن هيدوكسيد بوتاسيوم / جنسيت	198 – 189	– 187 195	– 168 181	029 – 192	051 – 032	– 191 020	025 – 193	180- 205	193 – 180	– 186 198	191 – 186	– 189 195
الوواد غيز القبلة للذوبان (جن/كجن)	15 ≤	08 ≤	15 ≤	10 ≤	12 ≤	13 ≤	9 ≤	13 ≤	02 ≤	15 ≤	12 ≤	15 ≤
قيوة اليود	103 – 122	– 123 135	105 – 90	– 5292 5592	– 1191 0192	56 ≥	18 ≤	60 ≥	106 – 125	- 136 118	122 – 82	– 101 139

جدول رقم (2)

تركيب الأحماض الدهنية (النسبة المئوية للأحماض الدهنية الكلية)

لحمض لذهي	سريت بذرة لقطن	سريت لذرة	سريت لخزدل	سريت لنخيل	سريت نواة لنخيل	أولين لنخيل	سريتياين لنخيل	سريتبذرة للفت منخفض حمض الأيزوسيل	سريز أولين لنخيل	سريتبذرة لقزطم عالصفز(	سريتبذرة لقزطم عالصفز(عالي حمض الأوليل	سريتفول لصويا
ك6صفز	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	هي 2925 إلى 298	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925
ك8صفز	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	– 091 690	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925
ك15 : صفز	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	– 096 592	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925
ك12 : صفز	هي 2925 إلى 290	هي 2925 إلى 298	أقل هي 2925	هي 2925 إلى 295	– 1592 5592	– 291 295	295 – 291	أقل هي 2925	0.1-0.5	أقل هي 2925	هي 2925 إلى 290	هي 2925 إلى 291
ك14 : صفز	– 296 192	هي – 2925 إلى 298	هي 2925 إلى 192	– 295 092	– 1192 1892	– 295 195	092 – 192	هي 2925 إلى 290	1.5 -295	هي 2925 إلى 290	هي 2925 إلى 290	هي 2925 إلى 290
ك16 : صفز	– 0191 0691	– 896 1695	– 295 195	– 3993 1795	– 695 1292	– 3892 1395	7192 – 1892	792 – 095	30.0-39.0	– 593 892	– 396 692	1395 – 892
ك16 : 1	هي 2925 إلى 190	هي 2925 إلى 295	هي 2925 إلى 295	هي 2925 إلى 296	هي –2925 إلى 290	هي 2925 إلى 296	هي 2925 إلى 290	هي 2925 إلى 296	295-2925	هي 2925 إلى 290	هي 2925 إلى 290	هي 2925 إلى 290
ك17 : صفز	هي 2925 إلى 291	هي 2925 إلى 291	أقل هي 2925	هي 2925 إلى 290	أقل هي 2925	هي 2925 إلى 290	هي 2925 إلى 290	هي 2925 إلى 298	295-2925	هي 2925 إلى 291	هي 2925 إلى 291	هي 2925 إلى 291

الحمض الدهني	زيت بذرة القطن	زيت الذرة	زيت الخردل	زيت النخيل	زيت نواة النخيل	أولين النخيل	زيت ستيارين النخيل	زيت بذرة اللفت منخفض حمض الإيروسيك	سوبر أولين النخيل	زيت بذرة القرطم (عالي الصفر)	زيت بذرة القرطم (عالي على حمض الأوليك)	زيت فول الصويا
ك17 : 1	هي 2925 إلى 291	هي 2925 إلى 291	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	هي 2925 إلى 291	هي 2925 إلى 291	هي 2925 إلى 293	أقل هي 0.05	هي 2925 إلى 291	هي 2925 إلى 291	هي 2925 إلى 291
ك18 : صفر	– 091 393	هي 2925 إلى 393	- 295 092	– 395 692	– 192 392	– 395 592	692 – 399	392 – 298	2.8- 4.5	– 199 099	– 195 091	591 – 092
ك18 : 1	– 1197 0197	– 0292 1090	– 892 0392	– 3692 1192	– 1092 1992	– 3998 1692	3692 – 1595	7292 – 5192	43.0- 49.5	– 891 0193	– 7292 8397	3292 – 1792
ك18 : 2	– 1697 5890	– 3192 6596	– 1292 0192	– 992 1092	– 192 395	– 1292 1395	1292 – 392	3292 – 1592	10.5- 15.0	– 6798 8390	– 992 1999	5992 – 1892
ك18 : 3	هي 2925 إلى 291	هي 2925 إلى 092	– 692 1892	هي 2925 إلى 295–	هي 2925 إلى 290	هي 2925 إلى 296	هي 2925 إلى 295	1192 – 592	0.2- 1.0	هي 2925 إلى 291	هي 2925 إلى 190	1192 – 195
ك25 : صفر	0.2- 0.5	0.3- 1.0	هي 0.05- 1.5	هي 2925 إلى 192	هي 2925 إلى 290	هي 2925 إلى 296	هي 2925 إلى 192	190 – 290	0.05- 0.4	0.2- 0.4	0.3- 0.6	0.1- 0.6
ك25 : 1	هي 2925 إلى 291	0.2- 0.6	5.0- 13.0	هي 2925 إلى 291	هي 2925 إلى 290	هي 2925 إلى 291	هي 2925 إلى 291	193 – 291	290 -2925	0.1- 0.3	0.1- 0.5	هي 2925 إلى 295
ك25 : 2	هي 2925 إلى 291	هي 2925 إلى 291	هي 2555 إلى 192	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	هي 2925 إلى 291	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	هي 2555 إلى 291
ك22 : صفر	هي 2925 إلى 296	هي 2925 إلى 295	0.2- 2.5	هي 2925 إلى 290	هي 2925 إلى 290	هي 2925 إلى 290	هي 2925 إلى 290	هي 2925 إلى 296	هي 2925 إلى 290	هي 2925 إلى 192	هي 2925 إلى 0.4	هي 2925 إلى 0.7
ك22 : 1	هي 2925 إلى 293	هي 2925 إلى 293	22.0- 50.0	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	هي 2925 إلى 092	أقل هي 2925	هي 2925 إلى 1.8	هي 2925 إلى 293	هي 2925 إلى 0.3
ك22 : 2	هي 2925 إلى 291	أقل هي 2925	هي 2925 إلى 1	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	هي 2925 إلى 291	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925

ك24 : صفر	هي 2925 إلى 291	هي 2925 إلى 295	هي 2925 إلى 295	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	هي 2925 إلى 298	أقل هي 2925	هي 2925 إلى 0.2	هي 2925 إلى 0.3	هي 2925 إلى 0.5
ك24 : 1	أقل هي 2925	أقل هي 2925	295 – 095	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	أقل هي 2925	هي 2925 إلى 291	أقل هي 2925	هي 2925 إلى 0.2	هي 2925 إلى 0.3	أقل هي 2925

GSO 1754/2011 المواصفة القياسية الخليجية

Technical terms المصطلحات الفنية

Halphen test	أختبار هالفن
Palm olein	أولين النخيل
Pesticides residues	بقايا المبيدات
Fractionation	تجزئة
Rancidity	تزنخ
Oleic acid	حمض الأوليبك
Erucic acid	حمض الأيروسيك
Fatty acid	حمض دهني
Maize	ذرة شامية
Peroxide value	رقم البيروكسيد
Saponification value	رقم التصبن
Acid value	رقم الحمض
Iodine value	رقم اليود
Poleske value	رقم بولنسكي
Rechert value	رقم ريخارت
Crismer value	رقم كريسمر
Mustard seeds oil	زيت بذور الخردل

Safflower seeds oil .... زيت بذور القرطم

Cotton seeds oil .... زيت بذور القطن

Sunflower seeds oil .... زيت بذور دوار الشمس

Virgin oil .... زيت بكر

Soyabean oil .... زيت فول الصويا

Refined oil .... زيت مكرر

Palm oil .... زيت النخيل

Palm stearin .... سيتارين النخيل

Turbidity .... عكاره

Apparent density .... كثافة ظاهرية

Relative density .... كثافة نسبية

Unsaponifiable matter .... مادة غير قابلة للتصبن

Volatile matter .... مادة متطايرة

Antioxidant synergists .... مساعدات مضادات الأكسدة

Soap content .... محتوى الصابون

Antioxidant .... مضاد أكسدة

Antifoaming .... مضاد رغوة

Refractive index .... معامل الأنكسار

Contaminants .... ملوثات

Slip point .... نقطة الأنسياب

GSO 1754/2011

المواصفة القياسية الخليجية

References

Codex standard

CAC 210/2001 Amendment 2009

Vegetable oils

المراجع

مواصفة لجنة دستور الأغذية

رقم 0221/012 تعديل 0229

الزيوت النباتية